



取締役/総料理長 森順一

- 平成21年度 近江の名工 受賞
- 平成24年度 全国技能士連合会 日本料理マイスターの称号 認定
- 令和4年度 厚生労働大臣表彰 『現代の名工』受賞
- 令和5年度 滋賀県日本調理技能士会 会長就任
- 令和5年度 京都庖友会 会長就任

滋賀の伝統野菜を取り入れた数々の創作料理を生み出す近江の名工。
自ら現場に足を運び、生産者との交流もかかさない郷土を愛する料理人です。

雄山荘の調理場は、経営理念『地域と文化の共生』に従い、郷土の食材を大切にした献立作りをしています。

また、建物に隣接している約 320 坪の自家菜園で、可能な限り農薬を使用せずに野菜や果樹を栽培しています。その季節に収穫できる食材(フキノトウなどの山菜・シイタケ・竹の子・様々な果樹)を新鮮なうちに加工してお客様のお料理に使用しています。



ステップアップの目安

初級(1年～3年 一般社員)

調理師の心構えを持ち、基本の食材処理方法や基本の盛り付け作業、業務に必要な事務作業(PC操作)を1人でできるレベルに教育します。また、調理師免許がない従業員は、2年間で取得していただくようサポートします。

中級(4年～10年/主任～課長)

食材の炊き方や細かい処理の仕方、調味料の合わせ方などのより高い技術や原価管理能力を持って、後輩の育成指導や業務改善・提案のできる人材にサポートします。

上級(10年～/部長)

経営目標達成のための献立作りができる能力と、高い技術を持って調理場を統括します。経営理念に添いながらも、常に新しい視点を持つ料理人として業績を上げ続ける人材です。

滋賀県日本調理技能士会について

滋賀県日本調理技能士会は『調理師の資質の向上と調理技術の発達、併せて県民の食生活の向上を資する目的』で設立されました。

雄山荘では、滋賀県日本調理技能士会の趣旨に共感し、当館所属調理師は入会を推奨しております。

また滋賀県日本調理技能士会が主催する講習会や試験、地域活動に参加して、より広い視野を持つ調理師の育成に努めています。



令和6年度料理コンクール 滋賀県議会議長賞 受賞

調理部/部長代理 島田 聡
(勤続27年)



令和6年度料理コンクール 滋賀県職業能力開発協会 会長賞 受賞

調理部/部長代理 田端 允人
(勤続17年)